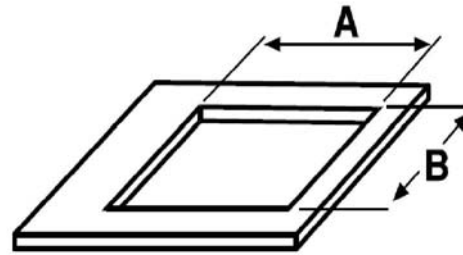
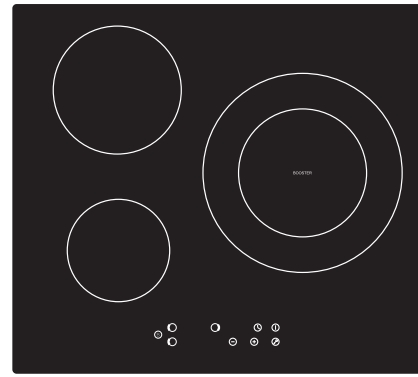
Manual de Instrucciones de la placa de inducción

Modelo:SVI639

Instruction Manual

PLACA VITRO

Model:SVI639

Placa de cocción	SVI639
Zonas de cocción	3 INDUCCIÓN
Suministro de voltaje	220-240V~ 50/60 Hz 400 V 3N~
Potencia Electrica Instalada (W)	7100
Dimensiones producto D×W×H(mm)	590×520×60
Dimensiones interiores A×B (mm)	560×490
	
Apariencia de la Placa de inducción	

Estimado cliente:

Lea por favor este manual de instrucciones con cuidado antes de su instalación y utilización, y consérvelo después de haberlo leído para su futura referencia.

Protección del sobre calentamiento

Cuando la temperatura es excesiva, la placa de inducción parará automáticamente el funcionamiento.

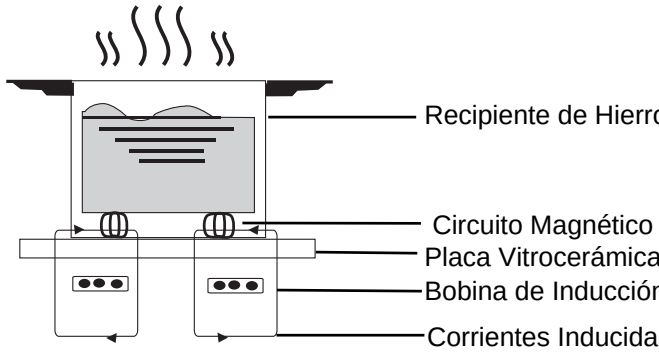


Figura (1)

Detección de ollas

Cuando la olla es de un tamaño inapropiado o no es magnética (por ejemplo Aluminio), u otros pequeños artículos (por ejemplo cuchillos,tenedores,llaves) se dejan en el quemador, el quemador puede parar el calor inmediatamente. Si no hay una cacerola adecuada puesta en el quemador correcto en un minuto, el quenador se pondrá automáticamente en el estado de espera, y sonará una alarma para advertirlo en el mismo tiempo.

Indicación de calor

Cuando la placa es utilizada durante mucho tiempo, el calor permanece en la zona de cocción durante unos minutos.Aparece el código "H" , advirtiendo que nos alejemos de la zona de cocción.

Cierre Automático

El cierre automático es una función de la protección de la seguridad para su placa de inducción. Se cerrará automáticamente si usted se olvida de apagar su cocina. Los tiempos de trabajo predefinidos para varios niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	La zona de cocción se apagará automática-mente despué s de
1~3	8 horas
4~6	4 horas
7~9	2 horas

*Recuerde:
Los pacientes con un marcapasos de corazón utilizarán este producto bajo supervisión médica.

Selección del equipo de instalación

Haga huecos con el taladro en la superficie del tablero según los tamaños mostrados en el dibujo. Para su instalación y uso, se debe dejar un mínimo de 50 mm deespacio alrededor del agujero.
Asegúrese que el espesor de la superficie de mesa es por lo menos 30 mm.
Como se muestra en la Figura (2)

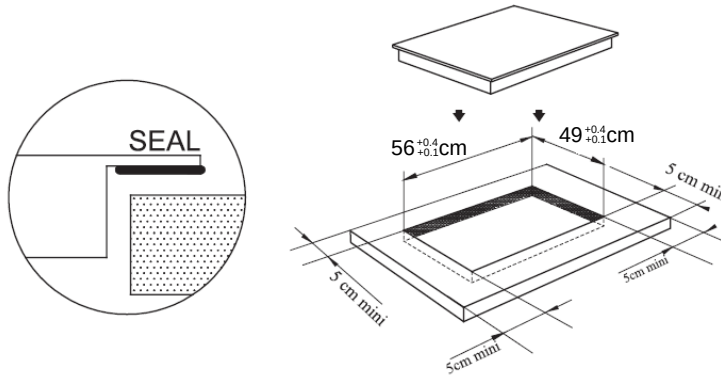


Figura (2)

En cualquier caso, asegúrese que la placa de inducción está bien ventilada bien y que la entrada y salida del aire no están bloqueadas. Asegúrese que la placade inducción esté en buen estado de trabajo. Como se muestra en la Figura (3)

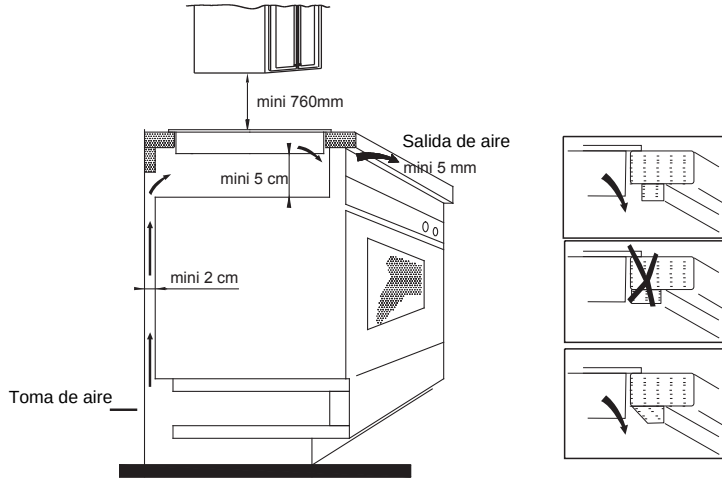


Figura (3)

Nota: La distancia de la seguridad entre la placa y la alacena de encima de la placa debe ser por lo menos de 760 mm. Fije el quemador sobre la mesa atornillando cuatro corchetes en el fondo de quemador (como se muestra en la figura (4) después de la instalación. Ajuste la posición del corchete para ajustar con los diferentes grosores de los tableros.

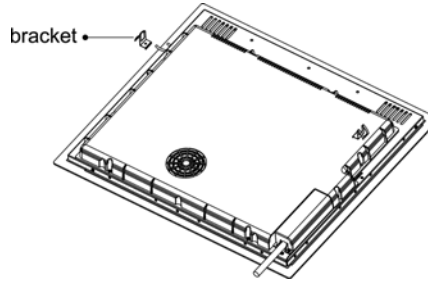


Figura (4)

Precauciones:

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos calificados. Tenemos a profesionales a su servicio. Por favor nunca realice la operación usted mismo.
2. La placa de inducción se instalará de manera que se asegure la mejor radiación posible para aumentar su fiabilidad.
3. La pared y la zona de cocción de la inducción de encima del tablero deben ser esistentes al calor.
4. Para evitar cualquier daño, la capa y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

CONEXION ELECTRICA

"La instalación debe ser conforme a las directrices estándar". El fabricante declina toda responsabilidad para cualquier daño ocasionado que pueda ser causado por el uso inapropiado o poco razonable.

Advertencia

- Siempre compruebe antes de cualquier operación eléctrica, que el suministro de electricidad que se muestra en el contador de electricidad, es adecuado , la continuidad de la conexión a la tierra a la instalación y que el plomo es adecuado.
- La conexión eléctrica de la instalación debe hacerse a través de un enchufe con una toma de tierra, o a través de un interruptor de múltiples polos con un espacio de apertura de por lo menos 3 mm

  Si el aparato tiene una salida de enchufe, debe ser instalado para que la salida de enchufe sea accesible.
- El alambre amarillo/verde del cable de alimentación debe ser conectado a la tierra de la toma de alimentación y las terminales del aparato.
- El fabricante no será responsable de ningún accidente causado por el uso de un aparato que no esté conectado a la toma de tierra, ni a una conexión defectuosa de la toma de tierra.
- Cualquier pregunta con respecto a la toma de alimentación ha de dirigirle al Servicio Técnico de Post venta o a un técnico calificado.
- Si el cable está dañado o tiene que reemplazarse, la operación debe ser llevada a cabo el por agente de venta con las herramientas adecuadas para evitar cualquier accidente.

Conexión de la línea de alimentación

El enchufe será conectado según el estándar pertinente o conectado a un diferencial de una asta. El método de la conexión se muestra en la Figura (5) :

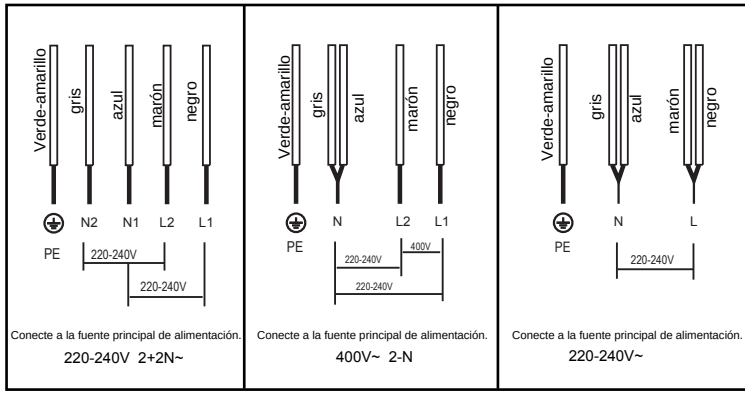


Figura (5)

Si el cable es dañado o necesita reemplazarse, la operación debe ser llevada a cabo por el técnico de servicio de post venta con las herramientas indicadas para evitar cualquier accidente.

Si el aparato está conectado directamente a la red de un cortacircuitos Omni-Polar debe ser instalado con una apertura mínima de 3 mm entre contactos.

El instalador debe asegurar que se ha hecho correctamente la conexión eléctrica y que es conforme a las normas de seguridad. El cable no debe ser doblado ni debe ser comprimido. El cable debe ser verificado regularmente y debe ser reemplazado sólo por técnicos autorizados.

Apariencia de la placa de inducción

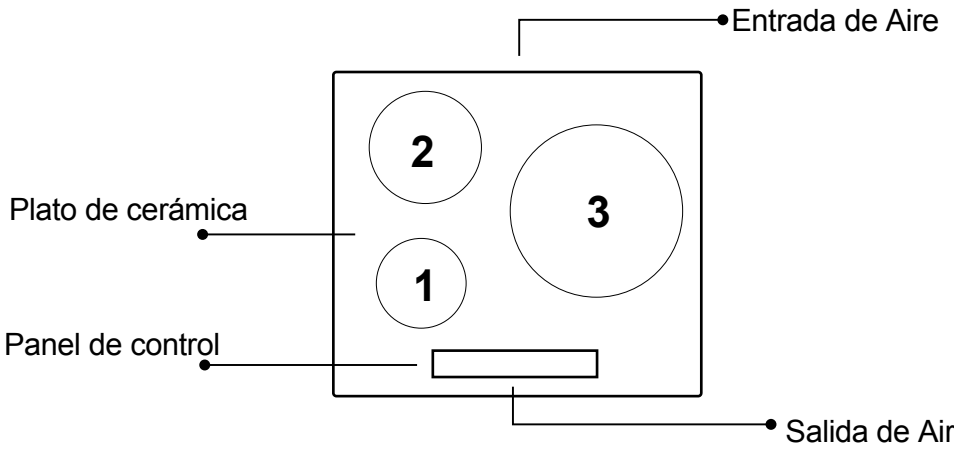


Figura (6)

Diagrama del Panel de Control

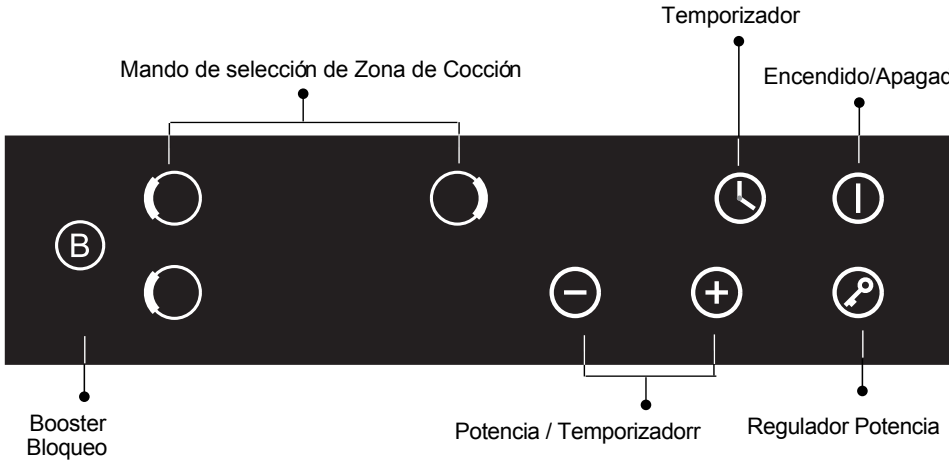
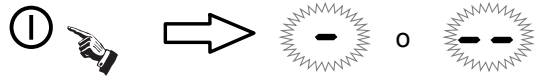


Figura (7)

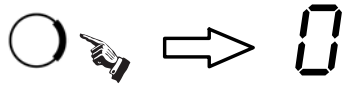
Instrucciones de Uso

Preparación Antes del Uso:

Después del encendido, la alarma suena una vez, todos los indicadores se iluminan durante 1 segundo y entonces se apagan, lo cual indica que la placa de inducción entra en el estado de espera. Ponga la olla en el centro de la zona de la cocción. Instrucciones de funcionamiento: Cuando el botón "Encendido/Apagado" se pulsa, todos los indicadores muestran "-".



Según la zona de la cocción donde se ha colocado la olla, elija una selección adecuada de la zona (por ejemplo selección zona), con el correspondiente nivel de potencia parpadeando.



En ese momento, apriete el botón "+" o "-" , el indicador muestra 5, entonces ajuste los niveles del potencia que usando el botón "+" o "-".

O apriete los botones "+" y "-" simultáneamente, e inmediatamente cambia el estado de la potencia a 0, y todas las zonas de cocción se apagan.

Vea la tabla que se adjunta "la potencia principal de cada zona de la cocción"

Nota 1. Después de que el botón "Encendido O " se apriete, la placa de inducción se restaurará a su estado de la espera si no se lleva a cabo ninguna operación en un minuto.

Función Booster

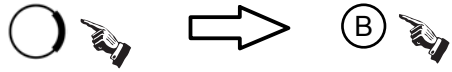
Para conseguir una velocidad más rápida de la cocción, hay una función denominada "Boost" que satisfará su necesidad. Apriete directamente el botón "Booster" después de seleccionar la zona de la cocción, con el indicador del nivel de potencia mostrando "P. ", Y la potencia de cocción puede alcanzar hasta el max. .

Nota: 1. La función del booster sólo opera durante 5 minutos, después de lo cual que la zona de cocción vuelve a su estado orginal.

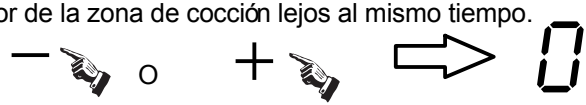
2. La función del booster sólo trabaja en la tercera zona de cocción.

Cancelación de la Función del "Booster"

Cuando está la función de "Booster", seleccione la zona pertinente de la cocción con la función de "Booster", y apriete el botón de "Booster" o el botón "-" para cancelar la función, entonces la zona de cocción volverá a su situación inicial.

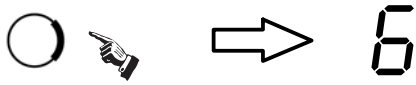


O apriete los botones "+" y "-" simultáneamente cuando la zona pertinente de la cocción se ha seleccionado, la función de "Booster" será cancelada automáticamente La colocación de la potencia inmediatamente cambiará a 0, y se apagará el interruptor de la zona de cocción lejos al mismo tiempo.



Función del tiempo

Seleccione la zona de cocción pertinente, y ponga el nivel de potencia con el botón "+" o "-". (por ejemplo la zona de cocción 3 con nivel de potencia 6)



Apriete el botón "temporizador", el indicador de tiempo destellará, y usted podrá poner el reloj.

Utilizando los botones "+" y "-" , puede poner el tiempo de 1 a 99 minutos.

Cuando el botón"+" del temporizador se aprieta, el establecimiento de tiempo aumentará con1 minuto; Y aumentará 10 minutos cuando el botón "+" del temporizador se aprieta durante mucho tiempo. Cuando el botón "-" del temporizador se aprieta, el tiempo disminuirá por 1 minuto; Y disminuirá por 10 minutos cuando el botón "-" se aprieta durante mucho tiempo.

Tiempo de confirmación:

Después de seleccionar un tiempo fijo, unavez que el indicador del tiempo destella durante 5 segundos, o se presione el botón "temporizador", el tiempo fijado se confirmará para ser válido automáticamente.

Cancelación del temporizador:

Si aprieta los botones + y - simultáneamente, el tiempo se cancelará automáticamente, y el indicador de tiempo muestra "00".

Nota:

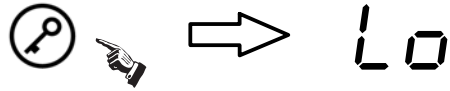
1. En el estado de temporizador, el nivel de potencia de la zona de cocción puede ser cambiado, y el tiempo marcado es todavía válido.
2. Apriete el botón del reloj "+" o "- " sin seleccionar una zona de cocción cuando la placa de inducción está trabajando, la función tiempo-advertencia estará operativa. Y el tiempo de advertencia puede ser ajustado igual que la función de tiempo. La alarma pitará durante 30 segundos cuando se alcance el tiempo. La función se cancelará cuando el tiempo llegue a 0.
3. La función de advertencia del tiempo será cancelada cuando la placa de inducción se apaga.

Función Inter bloqueo

Para la seguridad de los niños,la placa de inducción esta provista con la función de bloqueo.

Inter bloqueo:

Apriete el botón "Bloqueo", entonces la placa de inducción entra en el estado de bloqueo, y el indicador de tiempo muestra "Lo".



Desbloqueo:

Manteniendo el botón"Bloqueo" presionado durante aproximadamente 3 segundos, el estado de bloqueo se quitará.

Nota:

1. Los demás botones quedarán sin funcionamiento menos el Encendido/Apagado y el de "Bloqueo" cuando la placa de inducción está en el estado de bloqueo. Solamente desbloqueando la placa de inducción volverá a funcionar.
2. Si la placa de inducción entra en el estado de bloqueo en modo apagado, el indicador de tiempo mostrará "Lo" durante un minuto. Y se mostrará durante un minuto otra vez cuando se presione el Encendido/Apagado o el "Bloqueo".

La potencia máxima de cada zona de cocción es la siguiente:

Zona cocción	Potencia(W)		Diametro Zona Cocción
	Normal	Booster	
1	1500	------	160mm
2	2000	------	180mm
3	3000	3600	290mm

La potencia indicada arriba puede variar dependiendo del material de las ollas o cazuelas.

Selección de las aplicaciones de cocción

Sarté n de hierro	Olla Inox	Cazuela hierro	Tetera hierro
Tetera Inox esmaltada	Util de cocina esmaltado	Plancha	

Esta placa de inducción puede admitir múltiples aparatos de cocción , y usted los puede probar seguiendo los mé todos siguientes:

1. Coloque el aparato en la zona de cocción. Si la zona correspondiente muestra un nivel de potencia, entonces es adecuada; si "U" hace destellos, el aparato no es apto para la cocina de inducción.

Consejos de Mantenimiento y Seguridad:

Por favor use una protecc lón de potencia de toma Del aire	Solo uso domé stico.	No lave directamente la placa con agua para evitar peligros

No tenga la olla de inducción funcionando sin alimentos, si no puede afectar al funcionamiento y puede ser peligroso.	Para alimentos envasados como las latas, no los caliente antes de abrir las tapas para evitar daños o la explosión por expansión.	Despué s de ser utilizada durante mucho tiempo, la correspondiente zona de cocción de la placa de inducción todavía está caliente. Nunca toque la superficie cerámica para evitar quemaduras.
Sugerimos que debe verificar periódicamente que no haya ningún objeto (cristal,papel, etc) que pueda obstruir la entrada bajo su placa de inducción.	Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores,cucharas y tapas no deben ser colocados en la placa desde que ellos pueden calentarse.	Nunca utilice ls placa de inducción en ambientes con temperaturas altas como cerca de una cocina de cocina de gas ni queroseno.
No ponga ningún detergente ni materias inflamables en el equipo instalado bajo el la placa de inducción.	Si la superficie se agrieta, desenchufe el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.	No coloque aparatos ásperos ni desiguales, que pueden dañar la superficie cerámica.

<table>
<tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>Limpie la placa de inducción siguiendo las normas para evitar que aparezcan problemas exteriores por la entrada del ventilador quye influyan a la operación normal del aparato</td><td>Mantenga el electrodomé stico fuera de alcance de niños o informe a la persona responsable. No les permita usar los aparatos sin supervisión.</td><td>Si se daña el cable de suministro, debe ser reemplazado por el fabricante,
servicio té cnico o personas calificadas para evitar un peligro.</td></tr>
<tr><td> </td><td colspan="2" rowspan="2">Este aparato es conforme a la Directiva Europa 2002/96/EC para el Desecho Elé ctrico y Equipo
Electrónico (WEEE). Asegurando que este aparato se deshecha correctamente, ayudará a prevenir algún posible daño
al medio ambiente y a la salud de las personas, que de otro modo quizás se causaría si fuera deshechado de manera equivocada.
El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como desecho normal de la casa. Debe ser llevado a un punto de recolección para el reciclaje de bienes elé ctricos y electrónicos. Este aparato requiere la eliminación de desechos por un especialista. Para la información adicional con respecto a su tratamiento, recuperación y reciclado de este producto contacte por favor con su ayuntamiento, su servicio recogida de residuos, o con la tienda donde usted lo compró. Para información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, contacte con su ayuntamiento, su servicio de recogida de residuos o con la tienda donde usted compró el producto.</td></tr>
<tr><td>DISPOSICION: No disponga este producto como desecho municipal no clasificado. La recolección debe hacerse separadamente para su tratamiento especial.</td></tr>
</table>

1. Este aparato no está pensado para ser usado por personas (inclusive niños) con capacidades reducidas, ni con deficiencias, físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisadas o instruidas con respecto al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
2. Si lel calble de suministro es dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el agente del servicio técnico o por personas calificadas para evitar un peligro.

3. No utilice un limpiador de vapor.
4. Después del uso, apague la placa con el interruptor de control y no se apoye en el detector de cazuelas
5. El aparato no está pensado ser utilizada por medio de un reloj externo o con unsistema de mando a distancia.
6. Un adulto debe asegurar que los ninos no jueguen con elaparato
7. Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluyendo ninos) con discapacidades mentales o con poca experiencia en el manejo de estos aparatos al menos que tengan la instrucion adecuada de cómo hacerlo. Todo esto para evitar accidentes.
8. Este aparato esta disenado sdamente para uso domestico. La garantia no aplica si se usa con objeto comercial o en un ambiente externo. Por ejemplo: Restaurantes, Café, Escuelas, Jardin entre otros.

Limpieza y Mantenimiento

Usted puede limpiar fácilmente la superficie de la placa de inducción siguiendo los métodos indicados en la tabla.

Tipo de contaminación	Metodo de limpieza	Artículos usados para la limpieza
Ligero	Limpie con agua caliente y sé quelo despué s	Esponja
Accumulación de polvo	Limpie con agua caliente y seque con esponja abrasiva	Esponja especial para cerámica
Trozos deAros y cal Comida dulce,	A plique vinagre en la zona sucia , despué s sé quela con un trapo suave especial disponible en super mercados locales.	Adhesivo especial para cristal cerá mico
aluminio fundido, plásticos	Use un raspador especial para Cristal ceramico (para protejer cristales, preferiblemente un producto de silicona) para eliminar los residuos	Adhesivo especial para cristal ceramica

Consejo:Por favor desconecte el aparato antes de su limpiezar.

Presentación de fallos e Inspección

Si una ocurre anormalidad , la placa de inducción entrará el estado protector automáticamente y demostrará correspondientes códigos protectores

Problemas	Posibles causas	Soluciones
F3-F8	Fallo de un componente del termostato.	Encié ndala,, y reinicie una vez la Temperature llegue al estado normal.
		Contacte con el proveedor.
F9-FE	Temperatura sensor del fallo de IGBT.	Encié ndala, y reinicie una vez la Temperatura llegue al estado normal.
		Contacte con el proveedor.
E1-E2	Potencia anormal.	Compruebe si la potencia es normal.
		Contacte con el proveedor.
E3-E4	Temperatura anormal.	Compruebe la olla
		Reinicie despué s que el quemador Se enfríe.
		Contacte con el proveedor.
E5-E6	Mala radiación del quemador	Reinicie despué s que el quemador se enfríe
		Contacte con el proveedor.

Las indicaciones de arriba son cuasas de fallos comunes. Por favor no desmonte la unidad usted mismo para evitar peligro y daños a la placa de inducción.

Servicio de Atención al Cliente

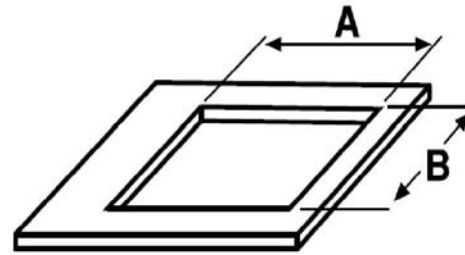
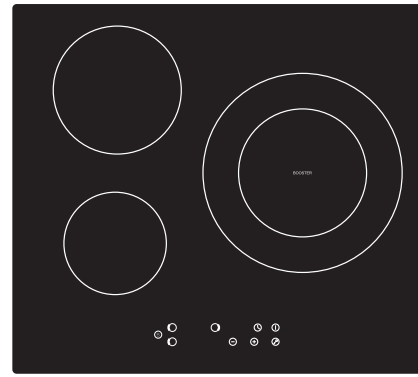
Antes de llamar al ServicioTécnico de Postventa en el caso de que el aparato no funcionecorrectamente sugerimos que:

-Verifique si el enchufe está insertado correctamente

-Lea los Fallos comunes en la tabla de arriba, y en caso de que no sea posible establecer la razón para el mal funcionamiento del aparato, apáguelo, no trate de quitarlo y llame al Servicio técnico.

Declaración especial

Todo el contenido en este material está sujeto una cuidadosa comprobación. Para cualquier error u omisión al imprimir o malentendido del contenido, la compañía mantiene el derecho de interpretación. Con vistas a mejorar constantemente nuestros productos, nosotros reservamos el derecho de hacer cualquier cambio al técnico, de programa o de características estéticas conectadas con la evolución técnica. Adición: cualquier mejora técnica se colocará en el manual revisado sin notificación; La apariencia del producto y el color serán según el modelo actual.

Cooking Hob	SVI639
Cooking Zones	3 INDUCTION
Supply Voltage	220-240V~ 50/60 Hz 400 V 3N~
Installed Electric Power (W)	7100
Product Size D×W×H(mm)	590×520×60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560×490
	
Induction Hotplate Appearance	

Thank you for purchasing the induction hotplate, please read this instructions manual carefully before using, and keep it cautiously for your future reference.

Dear customer:

Thank you for purchasing the induction hotplate.

Please read this instructions manual carefully before installation and using, keep it cautiously after reading for future reference.

Thank you for your purchase of the induction hotplate again, and wish you to enjoy the pleasure by it.

Working Principle

The induction hotplate is mainly composed of an induced heating coil, hotplate made of ferromagnetic materials and control system.

In principle, current generates a powerful magnetic field via the coil. Large numbers of vortexes are produced in the way that the magnetic lines in the field contact the bottom containing iron or stainless steel substances. The tremendous energy generated by the vortexes can heat the food directly by converting efficiency heat energy penetrating through the bottom.

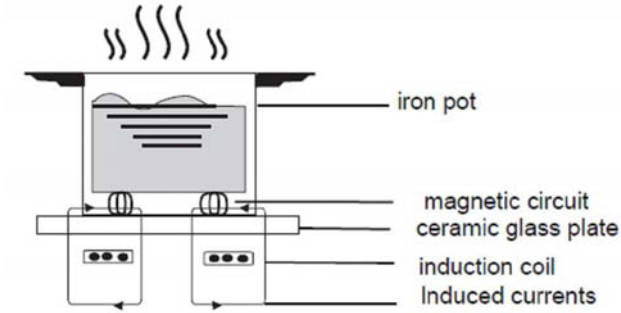


Figure (1)

Over- Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the hotplate. When an excessive temperature is monitored, the induction hotplate will stop operation automatically.

Pot Detection

When an unsuitable size or non-magnetic pot (e.g. Aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, or the pot has been removed, the hob can stop heating immediately. If there is no suitable pan put on the right hob in one minute, the hob will go automatically into the standby state, and the buzzer will sound for warning at one time.

Heat Indication

When the hotplate is used for a long time, waste heat remains in the heating zone in a few minutes. The code “H” appears, warning to be away from the heating zone.

Protection of Shutting Down Automatic

Shutting down Automatic is a safety protection function for your induction hotplate. It will shut down automatically if you forget to turn off your cooker. The default working times for various power levels are shown in the following table:

Power level	The heating zone shut down automatically after
1~3	8 hours
4~6	4 hours
7~9	2 hours

*Remind:

The patient with a heart pacemaker shall use this product under the guidance of the doctor.

Selection of installation equipment

Drill holes on the table surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 50 mm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the table surface is at least 30mm. Please select heat-resistant table material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate.

As shown in Figure (2)

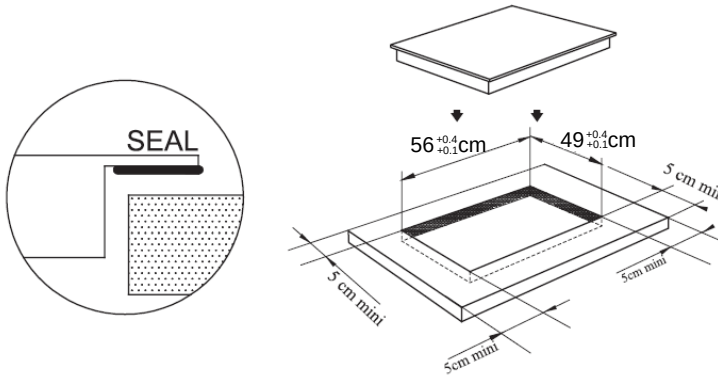


Figure (2)

Under any circumstances, make sure the induction hotplate is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.

Ensure the induction hotplate is in good work state.

As shown in Figure (3)

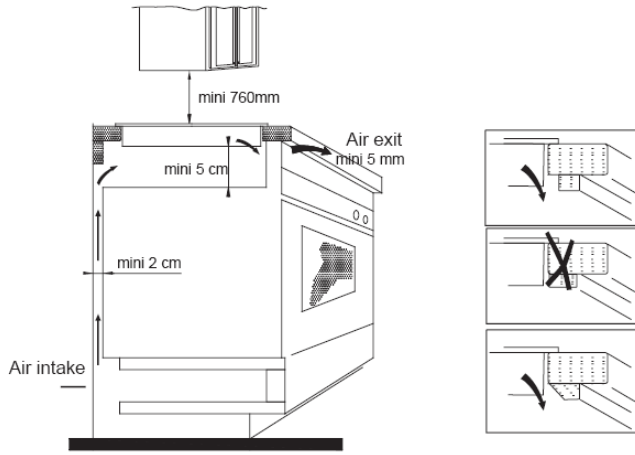


Figure (3)

Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.

Fix the hob on the table by screw four brackets on the bottom of hob (as shown in figure (4)) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.

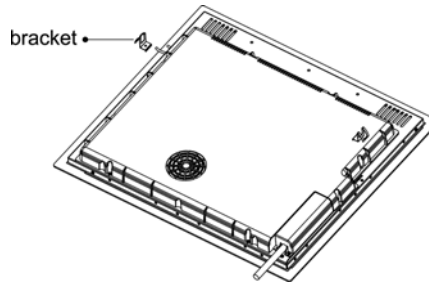


Figure (4)

Cautions:

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
3. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
4. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

ELECTRICAL CONNECTION

"The installation must conform to the standard directives."

The manufacturer declines all responsibility for any damage that may be caused by unsuitable or unreasonable use.

Warning

• Always check before any electrical operation, the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit breaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable.

• The electrical connection to the installation should be made via a socket with a plug with earth, or via an Omni-pole cut-out switch with an opening gap of at least 3 mm.

If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

• The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.

• The manufacturer cannot be held responsible for any accidents resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or with faulty earth connection continuity.

• Any queries regarding the power supply cord should be referred to After Sales Service or a qualified technician.

• I f the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by sale agent with dedicated tools to avoid any accident.

Power line connection

The socket shall be connected according to the relevant standard or connected to a single-pole breaker.

The method of connection is shown in Figure (5):

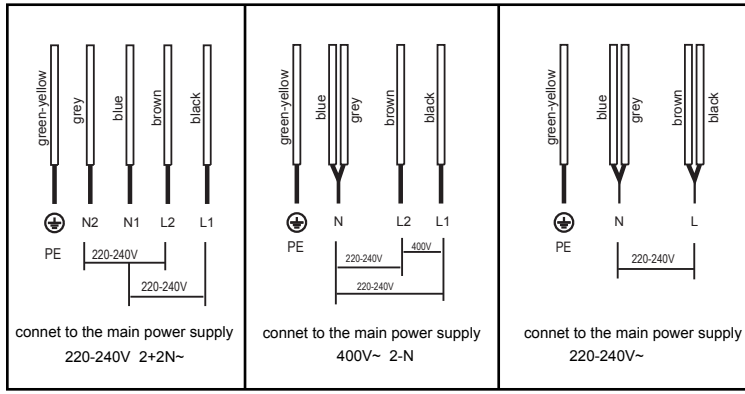


Figure (5)

If the cable is damaged or needed to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
If the appliance is being connected directly to the mains an Omni-polar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
The cable must not be bent or compressed.
The cable must be checked regularly and replaced by authorized technicians only.

Induction Hotplate Appearance

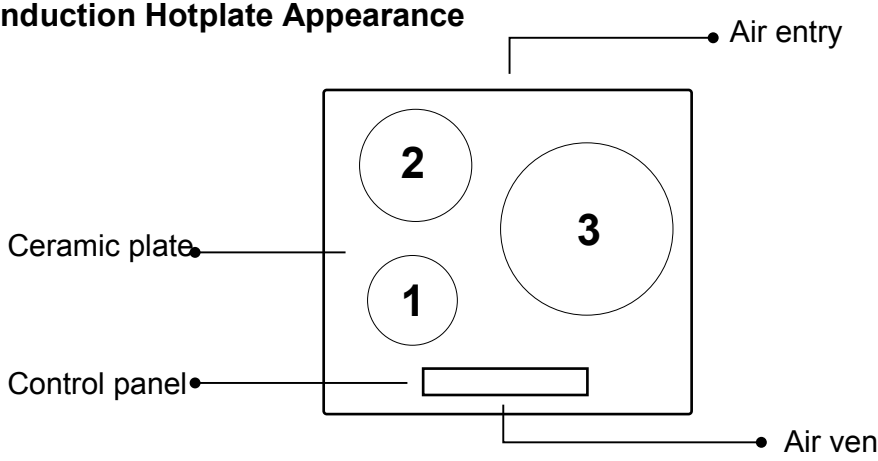


Figure (6)

Schematic Diagram of The Control Panel

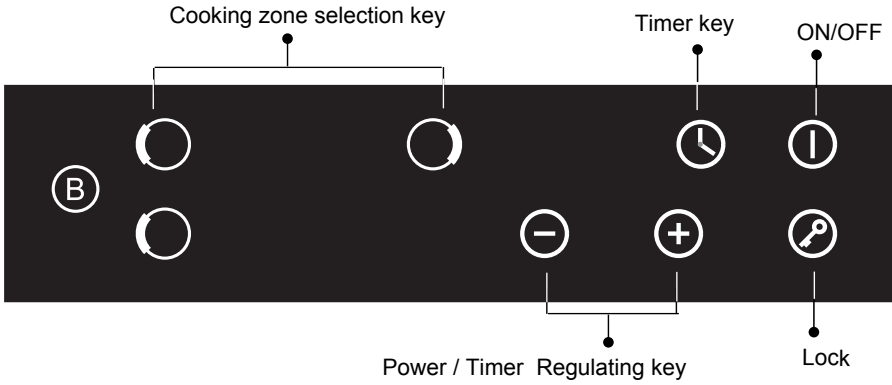


Figure (7)

Instructions For Use

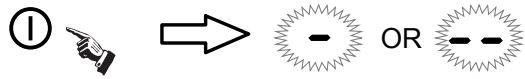
Preparation Before Using:

After power on, the buzzer beep once, all the indicators light up for 1 second and then go out, which indicates the induction hotplate enters the state of standby.

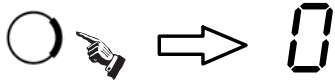
Put the pot in the center of the heating zone.

Operation Instructions:

When the “ON / OFF” button is pressed, all the indicators show "-" .



According to the heating zone where the pot is placed, select a relevant zone selection (e.g. select zone 3), with a corresponding power level indicator flashing.



At the moment, press the "+" or "-" button, the indicator displays 5, then adjust the power levels using the "+" or "-" button.

Or press the "+" and "-" buttons simultaneously, the power setting immediately change to 0, and all the cooking zone switch off.

See the attached table "the max. power of each heating zone" for the power specific to each heating zone.

Note: 1. After the "ON/OFF" button is pressed, the induction hotplate will restore to its standby state if no any operation is carried out within one minute.

Boost function

To get a quicker heating speed, there is a function named "Boost" will satisfy your requirement.

Directly press the " Boost" button after selecting the heating zone, with the power level indicator showing "P. " , and the heating power can reach up to the max. .

Note:1. The boost function only operates for 5 minutes, after which the cooking zone returns to its orginal setting.

2. The boost function only works on the third cooking zone.

Cancellation of "Boost" function

When in the "Boost" function, select the relevant heating zone with the "Boost" function, and press the "Boost" button or the "-" button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.

Or press the "+" and "-" buttons simultaneously when the relevant heating zone has been selected, the "Boost" function will be cancelled automatically. The power setting immediately chang to 0, and this heating zone switch off at the same time.

Timing function

Select the relevant cooking zone, and set the power level with the "+" or "-" button. (e.g. the cooking zone 3 with power level 6)

Press the "Timing" button, the timing indicator flashes, and you can set the timer at this point.

Using the "+" and "-"buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.

When the “+”of timing button is pressed, the time setting will increase by 1 minute;
And it will increase by 10 minutes when the “+”of timing button is long pressed.
When the “-”of timing button is pressed, the time setting will decrease by 1 minute;
And it will decrease by 10 minutes when the “-”of timing button is long pressed.

Timing confirmation:

After selecting a set time, once the timing indicator flashes for 5 seconds, or press the "Timing" button, the set time will be confirmed to be valid automatically.

Timing cancellation:

If press the "+" and "-" simultaneously, the timing can be cancelled automatically, with the timing indicator showing "0".

Note:

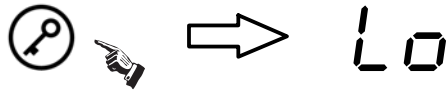
1. In the timing state, the power level of the relevant cooking zone can be changed, and the time set is still valid.
2. Press the “+” or “-“of timing button without select one cooking zone when the induction hotplate is working, the time-warning function will operate. And the warning time can be set just like the timing function. The buzzer will be beeping for 30 seconds when the time is reached. The function will be cancelled when the time is set to 0.
3. the time-warning function will be cancelled when the induction hotplate is switched off.

Interlock Function:

To ensure the safety of children, the induction hotplate is provided with the function of interlock.

Interlock:

Press the “Interlock” button, then the induction hotplate enters the locking state, with the timing indicator showing “Lo”.



Unlock:

Holding the “Interlock” button for about 3 seconds, the locking state will be removed.

Note:

1. The rest buttons disabled except the “ON/OFF” and “Interlock” button when the induction hotplate is in the locking state. Only unlocking the buttons or else the induction hotplate won’t be operated.
2. If the induction hotplate enters the locking state in the off mode, the timing indicator showing “Lo” for one minute. And it will be shown for one minute again when the “ON/OFF” or “Interlock” button is pressed.

The max. power of each heating zone are as follows

Heating Zone	Power(W)		Dia. Of the Heating Zone
	Normal	Boost	
1	1500	------	160mm
2	2000	------	180mm
3	3000	3600	290mm

The above power may vary if the material or the size of pot is differet.

Selection of heating appliances

Iron oil frying pan	Stainless steel pot	Iron pan	Iron kettle
Enamel stainless steel kettle	Enamel cooking utensil	Iron plate	

You may have multiple appliances suitable for heating.

This induction hotplate is able to identify multiple heating appliances, and you can test them according to one of the following methods:

1. Place the appliance in the heating zone. If the corresponding heating zone displays a power level, it shows the suitability of the appliance; if "U" flashes, it shows the appliance does not fit in the induction cooking.

2. Have a magnet to contact the appliance. If there is attraction between them, it shows the appliance also fits in the induction cooking.

- Requirement for pot material: the bottom contains materials of magnetic conductivity.
- Requirement for shape: flat bottom.

Safety Reminding and Maintenance:

Please use a dedicated power protection air switch;	Indoor use only.	Never directly wash the induction hotplate with water so as to avoid dangers.

Never have the induction hotplate to work without food inside, otherwise its operational performance may be affected and danger may happen.	For sealed food such as canned goods, please do not heat them before opening their covers so as to avoid any dangers of explosion due to heating expansion.	After being used for a long time, the corresponding heating zone of the induction hotplate is till hot. Never touch the ceramic surface to avoid burning.
We suggest that you should periodically check that there are no object (glass, paper, etc) that could obstruct the inlet under your induction hotplate.	Metallic objects such as knives, forks,spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot.	Never use the induction hotplate in high temperature environments such as near a gas stove or kerosene stove.
Do not put any detergents or flammable materials in the equipment installed under the induction hotplate.	If the surface is cracked, swith off the appliance to avoid the possibility of electric shock.	Do not place rough or uneven appliances, which may damage the ceramic surface.

<table>
<tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>Clean the induction hotplate on a regular basis to prevent foreign matters from entering the fan thus influencing the normal operation.</td><td>Keep electrical appliance out of reach from children or inform person. Do not let them use the appliances without supervision.</td><td>If the supply cord is damaged , it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.</td></tr>
<tr><td colspan="2">
DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.</td><td colspan="2">This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.
The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.
This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.</td></tr>
</table>

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
   Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
2. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
3. A steam cleaner is not to be used.

4. After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
5. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
6. The adult should supervise children to make sure children cannot play with the appliance.
7. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction, concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
8. This appliance is designed for domestic or household use only. The warranty does not apply for outdoor and commercial purposes. Some examples of outdoor and commercial uses include restaurants, cafes, schools, clubs, alfresco areas with open walls or hoods used above barbeques.

Cleanness and Maintenance

You can easily clean the surface of the induction hotplate if following the methods given in the table.

Type of contamination	Method of cleaning	Articles used forcleaning
Light	Immerse in hot water then wipe it dry	Cleaning sponge
Accumulation of dirt	Immerse in hot water then wipe it dry with abrasive sponge	Special cleaning sponge for ceramic glass
Rings and lime crumbles	Apply white vinegar to the polluted zone, then wipe it dry with soft cloth or a special article available in local markets	Special adhesive for ceramic glass
Sweetmeat, melt aluminum or plastics	Use a scraper suitable for ceramic glass (to protect glass, a silicon product is preferred) to remove residuals	Special adhesive for ceramic glass

Hint: please disconnect power before the cleaning.

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hotplate will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Troubles	Possible reasons	Solutions
F3-F8	Thermistor component failure.	Power on, and then restart after the temperature around returns to be normal.
		Please contact the supplier.
F9-FE	Temperature sensor of the IGBT failure.	Power on, and then restart after the temperature around returns to be normal.
		Please contact the supplier.
E1-E2	Abnormal supply voltage.	Please inspect whether power supply is normal.
		Please contact the supplier.
E3-E4	Abnormal temperature.	Please inspect the pot.
		Please restart after the hotplate cools down.
		Please contact the supplier.
E5-E6	Bad hotplate heat radiation.	Please restart after the hotplate cools down.
		Please contact the supplier.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hotplate.

Customer Care Service

Before calling the After Sales Service

In case the appliance should not work correctly we suggest to:

-verify if the plug is correctly inserted in the socket

-read the Failure and Display table above

In case it is not possible to establish the reason for the bad functioning of the appliance, switch it off, do not try to manumit it and call the After Sales Service.

Special Declaration

All the contents in this material have been subjected to careful check. For any mistake and omission in printing or misunderstanding of the contents,the company keeps the right of interpretation.

With a view to constantly improving our products, we reserve the right to make any changes to the technical, program or aesthetic features connected with the technical evolution.

Addition:any technical improvement will be placed in the revised manual without notice;for product appearance and color is according to the actual one.